



令和4年度 稲刈り体験

食育教室

公益財団法人岡崎市学校給食協会

おこめのれきし

おこめが日本で作られるようになったのは、今から約3000年前からはじまったと言われております。日本のとなりの中国からきたと言われております。



今は、しゅうかくしたお米
をせいまいして、炊いてた
べています。

お米がつくられたころは、
しゅうかくしたお米をその
ままやいてたべていたと
言われております。



いね か ぎ こめ
稲刈り後のお米
はどうなるの？

へんしん

こめ

変身するお米

だっごく (脱穀)



かんそう (乾燥)



もみすり (粳摺り)



せんべつ (選別)



せいまい (精米)

もみごめ (粳米)



げんまい (玄米)



はくまい (白米)



もみごめ

たんぼでできたおこめは、
きいろいからにつつまれ
ています。
このおこめを「もみごめ」
といいます。



げんまい

「もみごめ」のからをとると、「げんまい」になります。



はいがまい

「げんまい」のひょうめんのかわをはがすと「はいがまい」になります。「はいがまい」とはおこめのたねのぶぶんがついているじょうたいをいいます。



はくまい

「はいがまい」のタネのぶぶんをとりのぞくと、「はくまい」になり、たべている「おこめ」になります。

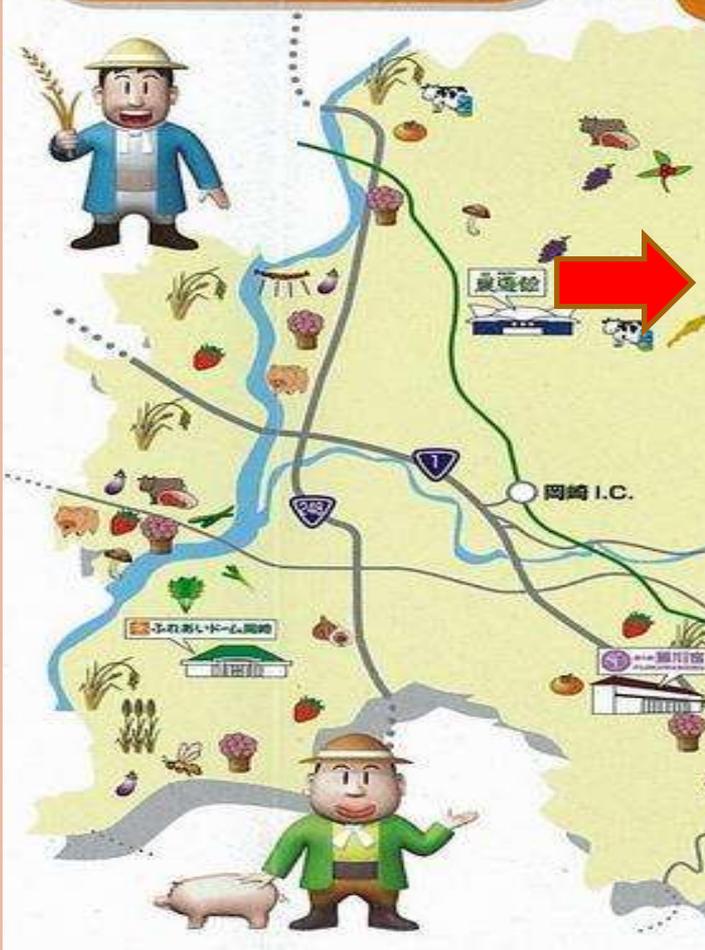
ち さん ち しょう
地 産 地 消



岡崎市の農林産物

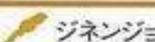
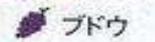
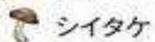
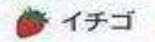
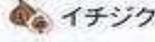
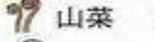
マークの説明

- | | | | | |
|----|--------|------|-------|-------|
| 酪農 | 米 | キュウリ | ジネンジョ | 鉢花・植木 |
| 肉牛 | 小麦 | ブドウ | シイタケ | 千両 |
| 養豚 | ネギ | イチゴ | 栗 | 苧縄 |
| 養鶏 | ホウレンソウ | イチジク | 山菜 | 材木 |
| 養蜂 | ナス | 柿 | お茶 | |



岡崎市の農林産物

マークの説明

- | | | | | |
|--|---|--|---|---|
|  酪農 |  米 |  キュウリ |  ジネンジョ |  鉢花・植木 |
|  肉牛 |  小麦 |  ブドウ |  シイタケ |  千両 |
|  養豚 |  ネギ |  イチゴ |  栗 |  べ縄 |
|  養鶏 |  ホレンソウ |  イチジク |  山菜 |  材木 |
|  養蜂 |  ナス |  柿 |  お茶 | |



写真：JAホームページより

しよくひんロス (食品ロス)



年間約570万トン



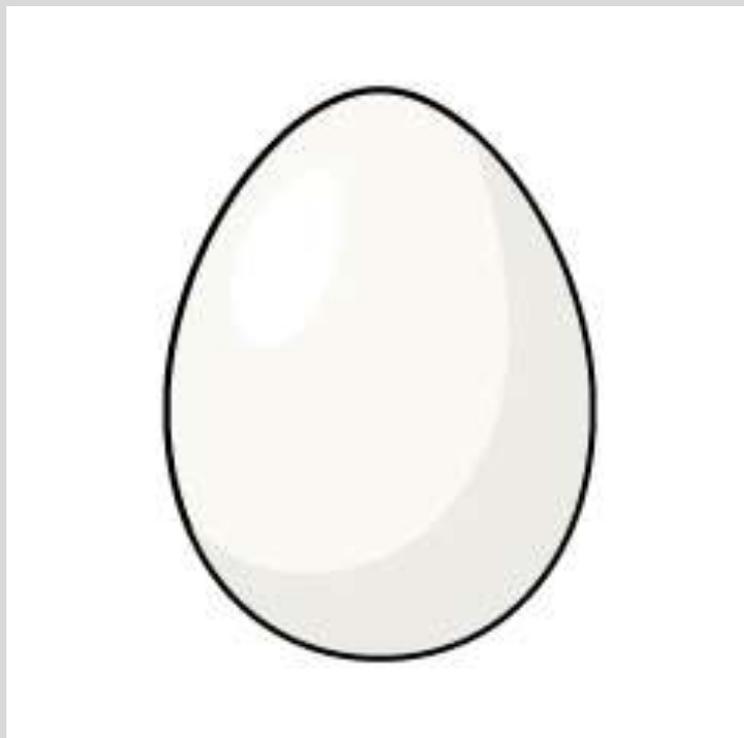
Q さくねんどのおかざきしないのきゅうしょくの
ざんしょくりょうはどのぐらいでしょうか？

せいはいは

319トン

1食あたり

50ぐらむ



たよこMサイズ



「買いすぎない」
「作りすぎない」
「食べきる」

いねかりのしかた



じめんから5～6cmぐらい、
うえにかまをあて、そのう
え30cmほどのところのい
ねをしっかりもち、かまを
ななめうえにひくようにき
ります。

かりとったいねは、じぶん
のうしろにおいてください。
スタッフがまとめます。

かならず軍手などでてぶくろをしてください！

いねかりのちゅういてん

- かまをしようするときは、あわてずゆっくりおこないましょう。
- いちどにたくさんのおいねをかるのではなく、すこしずつかりとりましょう。



- ・田んぼのなかでは、はしらないようにしましょう。
- ・マスクをはずして、はなすときはおおごえを出さないようにしましょう。
- ・すいぶんほきゅうはしっかりおこなってください。
- ・もしケガをしたり、たいちょうがわるくなったら、おちかくのスタッフにこえをかけてください。
- ・お荷物は、体験中はお車に入れるなど各自で管理をお願いします。

稲刈り体験終了後は

アンケート



にご協力ください

駐車場受付にて

記載していただいたアンケートと引き換えに
記念品を差し上げます(1家族1つ)

稲刈り体験を おたのしみください



公益財団法人岡崎市学校給食協会